Lexiques des termes utilisés dans le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.

Aliments destinés à la restauration collective : aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et autres établissements similaires qui offrent de la nourriture en vue de sa consommation immédiate.

Allégation : toute représentation ou publicité qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'un produit possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, le cas échéant, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

Bien : tout objet matériel cessible à titre onéreux ou gracieux.

Caractéristiques essentielles : informations nécessaires au consentement éclairé du consommateur comprenant au moins l'identification du produit et celle de l'intervenant concerné par la première mise à la consommation, la nature et la composition du produit, les informations relatives à la sécurité du produit, le prix et la durée pour les contrats de service.

Champ visuel : toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue et permettant un accès rapide et aisé aux informations contenues sur l'étiquetage.

Champ visuel principal : le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par le consommateur lors de l'achat et lui permettant d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques, de sa nature et, le cas échéant, de sa marque commerciale.

Collectivités : tout établissement (y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile), tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées alimentaires sont préparées à l'intention du consommateur final et sont prêtes à être consommées.

Conformité : tout produit mis à la consommation répondant aux conditions figurant dans les recommandations techniques, aux exigences sanitaires et environnementales ainsi qu'à l'innocuité et la sécurité qui lui sont propres.

Consommateur : toute personne physique ou morale qui acquiert, à titre onéreux ou gratuit, un bien ou un service destiné à une utilisation finale, pour son besoin propre ou pour le besoin d'une autre personne ou d'un animal dont il a la charge.

Contrat : tout accord ou convention, ayant pour objet la vente d'un bien ou la prestation d'un service, et rédigé unilatéralement et préalablement par l'une des parties à l'accord et auquel l'autre partie adhère sans possibilité réelle de le modifier.

Date de conditionnement : date à laquelle le produit est placé dans l'emballage ou le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.

Date de durabilité minimale ou « à consommer de préférence avant.. » : la date d'expiration du délai fixé sous la responsabilité de l'intervenant concerné, durant lequel la

denrée alimentaire reste pleinement commercialisable et conserve ses qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées, dans les conditions d'entreposage indiquées, s.il y a lieu. Au delà de cette date, la denrée alimentaire doit être retirée de la commercialisation, même si elle reste pleinement satisfaisante.

Date de fabrication ou de production : la date à laquelle un produit devient conforme à la description qui en est faite.

Date limite de consommation : la date fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné, au-delà de laquelle les denrées rapidement altérables sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine ou animale. Après cette date, la denrée ne doit plus être commercialisée.

Date limite d'utilisation : la date fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné, à partir de laquelle le produit non alimentaire est susceptible de perdre ses qualités substantielles et ne plus répondre à l'attente légitime du consommateur.

Dénomination du produit : un nom qui décrit le produit et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que les consommateurs puissent déterminer sa véritable nature et le distinguer des autres produits avec lesquels il pourrait être confondu.

Dénomination de vente de la denrée alimentaire : indique la nature exacte de la denrée et doit être spécifique et non générique.

Denrée alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ou animale, englobant les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabacs.

Denrée alimentaire Halal : toute denrée alimentaire dont la consommation est autorisée par la religion musulmane.

Emballage : tout contenant constitué de matériaux de toute nature, destiné à conditionner, conserver, protéger, présenter et permettre la manutention, le stockage et le transport de tout produit et assurer l'information du consommateur.

Etiquetage : toutes mentions, écritures, indications, marques, labels, images, illustrations ou signes se rapportant à un bien, figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, fiche, carte, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit, quel que soit la forme ou le support l'accompagnant ,indépendamment du mode d'apposition.

Etiquette : toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'un produit ou jointe à celui-ci.

Exigences spécifiées : ensemble des spécifications techniques d'un produit, liées à la santé et à la sécurité du consommateur et à la loyauté des échanges, fixées par la réglementation et dont le respect est obligatoire.

Identification du lot et date de fabrication : indications permettant l'identification du lot, chaque récipient de produits, elle se traduit par une inscription gravée ou une marque indélébile en code ou en clair permettant d'identifier l'usine de production et le lot de fabrication.

Information sur les produits : toute information relative au produit transmise au consommateur sur une étiquette ou sur tout autre document l'accompagnant ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou à travers la communication verbale.

Ingrédient : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires utilisés dans la fabrication ou la préparation d'un produit et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

Intervenant : toute personne physique ou morale intervenant dans le processus de mise à la consommation des produits.

Intolérance : Réaction de l'organisme, anormale par ses manifestations pathologiques, à l'égard d'une substance médicamenteuse (intolérance médicamenteuse) ou d'un aliment (intolérance alimentaire).

Lot : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et qui sont produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée.

Marquage : l'apposition sur l'emballage ou sur le produit de toute marque, signe, insigne, symbole, label, logo, image ou indication précisant une caractéristique particulière ou distinctive d'un produit.

Marque : tous signes susceptibles d'une représentation graphique, notamment les mots, y compris les noms de personnes, les lettres, les chiffres, les dessins ou images, les formes caractéristiques des produits ou de leur conditionnement, les couleurs, seuls ou combinés entre eux, qui sont destinés et aptes à distinguer les produits ou les services d'une personne physique ou morale de ceux des autres.

Marque collective : toute marque destinée à garantir l'origine, la composition, la fabrication ou toute autre caractéristique commune des produits ou des services provenant de diverses entreprises utilisant la marque sous le contrôle de son titulaire.

Mode d'emploi : Le mode d'emploi, y compris les instructions pour la reconstitution de certaines denrées alimentaires, doivent figurer sur l'étiquette pour garantir une bonne utilisation.

Processus de mise à la consommation : ensemble des étapes de production, d'importation, de stockage, de transport et de distribution aux stades de gros et de détail.

Production : opérations consistant en l'élevage, la récolte, la cueillette, la pêche, l'abattage, le traitement, la fabrication, la transformation, le montage et le conditionnement d'un produit, y compris son stockage au cours de sa fabrication et avant sa première commercialisation.

Produit : tout bien ou service susceptible de faire l'objet d'une cession à titre onéreux ou gratuit.

Produit préemballé : produit placé à l'avance dans un emballage ou un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

Rappel du produit : opération consistant à retirer un produit du processus de sa mise à la consommation par l'intervenant concerné.

Quantité nette : Indication de la quantité nette est exprimée selon le système métrique international en mesures de volume pour les produits liquides, mesures de poids pour les produits solides, poids ou en volume pour les produits pâteux ou visqueux, nombre d'unités pour les produits vendus à la pièce.

Récipient : tout emballage au contact immédiat d'un produit destiné à être distribué comme article individuel, que cet emballage le recouvre entièrement ou partiellement. Les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Service : toute prestation fournie, autre que la remise d'un produit, même si cette remise peut être l'accessoire ou le support de la dite prestation.

Surcharge : toute apposition et/ou inscription tendant à dissimuler, voiler, tronquer ou séparer par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant, une mention ou autres indications portées à l'origine sur l'étiquetage.

Technique de communication à distance : tout moyen qui, sans présence physique et simultanée de l'intervenant et du consommateur, peut être utilisé pour la conclusion du contrat entre ces deux parties.

Titre « alcoométrique volumique acquis » : le titre alcoométrique volumique acquis correspond au taux alcoolique exprimé en % présent dans le vin après fermentation.

Troc : échange d'un produit contre un ou plusieurs autres.